

Cali

RESTAURANT BAR EAT | DRINK | PARTY

CARTE DES METS PROPOSÉE PAR LE CHEF
VALENTIN ALLAIS
ET EN COLLABORATION AVEC SON SECOND
PATRICE MAUPIED



Prix en CHF
TVA 7.7% incluse

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser
à notre personnel qui vous renseignera volontiers

lecali.ch
hello@lecali.ch



Entrées Starters

JEUNES POUSSÉS DE SALADE

7.5

Young salad leaves

JEUNES POUSSÉS DE SALADE, REHAUSSÉS DE LEURS CRUDITÉS

9.5

Young salad leaves enhanced with their raw vegetables

LINGOT DE CRABE CROUSTILLANT AUX AGRUMES ET SES RUBIS HIBISCUS

18

Crispy crab ingot with citrus fruits and hibiscus rubies

CEVICHE DE THON ROUGE SUR SA NAGE LÈCHE DE TIGRE, CAVIAR MOLÉCULAIRE DE CRANBERRY

18

Bluefin tuna ceviche on its nage leche de
tigre, cranberry molecular caviar

L'OEUF PARFAIT

16

The Perfect Egg



Côte terre *Land side*

TARTARE À L'ITALIENNE - BOEUF COUPÉ AU COUTEAU, 39
AGRÉMENTÉ AU PISTOU VERDE, STRACCIATELLA DE "SESSANO"
ET SES PERLES DE BALSAMIQUE, RISOTTO DU CHEF, SALADINE ET TOASTS

Italian tartare - knife-cut beef, garnished with pistou verde, stracciatella from "Sessano" and its balsamic pearls, chef's risotto, salad and toast

PAS DE SUSHIS C'EST UN TARTARE - BOEUF COUPÉ AU COUTEAU, 43
AGRÉMENTÉ DE CONCOMBRE, CORIANDRE, GINGEMBRE CONFIT,
OIGNON NOUVEAU, VINAIGRETTE, SÉSAME WASABI,
SALADE WAKAME ET EDAMAME

No sushi it's a tartare - Knife-cut beef garnished with cucumber, coriander, candied ginger, new onion, sesame wasabi vinaigrette, wakame salad and edamame

JACK & BBQ - RIB'S DE PORC FONDANTS, OIGNONS GRILLÉS, 42
MARINADE BBQ AU JACK DANIEL'S HONEY, ÉPIS DE MAÏS GRILLÉ AU BBQ,
JUMBO POTATO ET SA CRÈME ACIDULÉE

Tender pork ribs, grilled onions, BBQ marinade with Jack Daniel's Honey, grilled corn on the BBQ, jumbo potato and its sour cream

FILET DE BŒUF SUISSE, SAUCE AUX MORILLES , 53
GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES CROQUANTS

Swiss beef tenderloin, morel sauce, gratin dauphinois, crunchy vegetables

CÔTE DE BŒUF SUISSE, RASSIE 6 SEMAINES (2 PERS.), 58 / pers.
POMMES DE TERRE PROVENÇALES, GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES,
SAUCES: CHIMICHURRI, CHAMPIGNONS DES BOIS, BBQ AU HENNESSY,
SERVICE FLAMBÉ AU JACK DANIEL'S

Swiss beef rib stale 6 weeks (2pers), provencal potatoes, vegetables

Sauce: chimichurri, mushrooms, Hennessy BBQ / Flame service with Jack Daniel's

SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS 9 / pers.

Extra foie gras slice



Côte mer *Sea side*

NOIX DE SAINT JACQUES SAISIES SUR SON ORGETTO AU THYM, 46
BISQUE DE LANGOUSTINE ÉMULSIONNÉE AU BEURRE,
PETITS LÉGUMES POÊLÉS

Seared scallops on thyme orgetto, langoustine bisque emulsified with butter,
sautéed baby vegetables

HOMARD DU MAINE, SYPHON DE HOLLANDAISE AU CHAMPAGNE, 59
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES

Maine lobster, siphon of hollandaise sauce with Champagne, gratin dauphinois
and vegetables



Côte végété *Végie side*

MEZZALUNA FARÇIES TRUFFES ET RICOTTA DE CHEZ MOLISANO, 35 CRÈME TRUFFÉE AU PARMIGIANO REGGIANO

Mezzaluna stuffed truffles and ricotta from chez Molisano,
truffle cream with Parmigiano reggiano

RISOTTO* AUX TOMATES SÉCHÉES ET AUBERGINES GRILLÉES, 31 MONTÉ AU MASCARPONE, TUILE DE GRANA PADANO

Risotto* with dried tomatoes and grilled eggplant, mascarpone, Grana Padano tile

RISOTTO* À LA TRUFFE NOIRE, MONTÉ AU MASCARPONE, 31 TUILE DE GRANA PADANO

Black truffle risotto* mounted with mascarpone, Grana Padano tile

* RISOTTO DANS LA MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO, + 9 /pers. FLAMBÉ AU COGNAC HENNESSY, (DÈS 2 PERS.)

Flame service with Hennessy cognac, in the Parmigiano Reggiano millstone (from 2 pers.)

SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE 13 /g

Fresh truffle supplement



Douceurs Sweets

CALI CELEBRATION CAKE (POUR 2 PERSONNES)	32
COOKIE GÉANT, 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX, SAUCE CARAMEL, SAUCE CHOCOLAT, SMARTIES, PÉPITES CARAMELISÉES, BILLES 3 CHOCOLATS, VERMICELLES ARC-EN-CIEL	
Cali Celebration Cake (for 2 people)	
Giant cookie, 2 scoops of ice cream of your choice, caramel topping, chocolate topping, smarties, caramelized nuts, 3 chocolate balls, rainbow sprinkles	
MOELLEUX AU CHOCOLAT, BOULE DE GLACE AU CHOIX (15 MIN D'ATTENTE)	16
Soft chocolate cake, scoop of ice cream of your choice (15 min waiting time)	
LA DULCE VITA - FEUILLETÉS CARAMELISÉS, GANACHE CHOCOLAT GOLD, FRUITS ROUGES FRAIS, BILLES MOLÉCULAIRES DE FRAMBOISE ET COULIS DE FRUITS ROUGES	17
Caramelized puff pastries, gold chocolate ganache, fresh red fruits, molecular raspberry beads and red fruits coulis	
CAFÉ GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX	16
Gourmet coffee / 3 sweets and 1 scoop	
ESPRESSO MARTINI GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX	30
Gourmet espresso martini / 3 sweets and 1 scoop	
DIGESTIF GOURMAND / 3 MIGNARDISES ET 1 BOULE À CHOIX	20
Gourmet digestive / 3 sweets and 1 scoop	
SUR LES ROUTES DU BÉNIN / DÉGUSTATION DE 3 RHUMS ARRANGÉS	33
On the roads of Benin / Tasting of 3 arranged rums	



Glaces Ice cream

4.5 / Boule

CANELLE

Cinnamon

FRAMBOISE

Raspberry

DULCE DE LECHE

Dolce de leche

CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

PISTACHE À L'ANCIENNE

Old-fashioned pistachio

VANILLE

Vanilla

MATCHA

Matcha

BACIO DELLA VENETA

Bacio della veneta

PANNA (FIOR DI LATTE)

Panna (fior di latte)

LATTE MACCHIATO

Latte macchiato

Sorbets Sorbets

4.5 / Boule

CHOCOLAT

Chocolate

ABRICOT DU VALAIS

Apricot from Valais

POIRE

Pear

CITRON BASILIC

Lemon basil

MANGUE

Mango

FRUITS DE LA PASSION

Passiofruits

Nos partenaires et artisans

Our partners and artisans

POMMES-DE-TERRE
Fritche Sàrl

GLAÇES ET SORBETS
L'Artisan glacier

POISSONS FRAIS
Novameditpesca Sàrl

LÉGUMES
Roduit SA

PÂTES ET FROMAGES
Padula

PAINS
Le pain des Frouzes

VIANDES
Viandes Riviera Lipka Frères SA

Provenances

Origins

BOEUF
Suisse

PORC
Suisse

VOLAILLE
Union européenne

THON
Indonésie

NOIX DE SAINT-JACQUES
États-Unis

DAURADE
Grèce

